MODULAR
CATERING EQUIPMENT

ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Cod. 252.199.00

FORNELLONE A GAS A PAVIMENTO

MOD. FPG/55

CE 0051

IT – CAT. II $_{2H3+}$

INDICE

1. Avvertenze

2. Rispondenza alle direttive "CEE" per apparecchiature a gas

3. Schema di installazione

4. Tabella dati tecnici – Fornellone pavimento
4.1 Caratteristiche dei gas

5. Dati di targa

6. Istruzione per l'installatore qualificato
6.1 Installazione dell'apparecchiatura
6.2 Norme di legge, regole tecniche e linee generali
6.3 Scarico fumi per apparecchi tipo "A"
6.4 Controllo perdite gas

7. Manutenzione
7.1 Trasformazione per funzionamento con altri gas – Fornellone a pavimento
7.2 Sostituzione parti di ricambio

8. Istruzioni per l'utente – Accensione dei bruciatori
8.1 Accensione pilota
8.2 Accensione e spegnimento bruciatore principale
8.3 Spegnimento totale fornellone

9. Manutenzione, pulizia e cura
9.1 Manutenzione
9.2 Pulizia e cura
9.2.1 Comportamento in caso di non utilizzo per lunghi periodi

10. Tavole esplosi parti funzionali fornellone a pavimento

11. Certificati "CEE"
11.1 Certificato "CE" N° 0063AN5080 – GASTEC – FORNELLONE
Rapporto N° 113117/4

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ALLA COTTURA DI ALIMENTI E DEVE ESSERE USATO ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE PROFESSIONALMENTE QUALIFICATO, NEL MODO INDICATO DA QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI.

1 AVVERTENZE

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ulteriore consultazione.
- L'installazione dell'apparecchio e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2 RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER APPARECCHIATURE A GAS

QUESTO APPARECCHIO HA OTTENUTO IL CERTIFICATO DI OMOLOGAZIONE "CE" ESSENDO RISPONDENTE ALLE PROVE DI COLLAUDO ESEGUITE SECONDO LA NORMA:
"ESIGENZE ESSENZIALI ANNEXE I DIRECTIVE CEE 90/396 dm 26/06/1990"

4. TABELLA DATI TECNICI – FORNELLONE A PAVIMENTO

MODELLO	BRUCIATORI X POTENZA N° x kW	POTENZA TOTALE kW		CONSUMO GAS TOTALE		DIAMETRO UGELLI IN CENTESIMI DI MILLIMETRO	
		MAX	MIN	GPL G30 – G31 kg/h	METANO G20 m³/h	GPL G30 – G31 30mbar 37mbar	METANO G20 20 mbar
FPG/55	1 x 8,8	8,8	2,6	0,684	0,932	150L	225L
BY-PASS						80	REGOLABILE
PILOTA						20	REGOLABILE
POSIZIONE ARIA PRIMARIA A mm =						28	24

QUESTI VALORI SONO INDICATIVI
BISOGNA VERIFICARE SEMPRE
CHE LA FIAMMA SIA REGOLARE

4.1 CARATTERISTICHE DEI GAS

I dati relativi alle potenze e ai consumi sono riferiti ai seguenti tipi di gas:

TIPO DI GAS		POTERE CALORIFICO INF. (PCI)		PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE Mbar	mm c.d.a.
G20	(gas metano)CH_4	9,45	kW m³/h	20	200
G30	(butano)C_4H_{10}	12,68	kW/kg	30	300
G31	(propano)C_3H_8	12,87	kW/kg	37	370
G25	(G20L – DE)	8,12	kW m³/h	20	200
G25	(aardgas NL)	8,12	kW m³/h	25	250

In fase di installazione degli apparecchi è necessario che le pressioni dei gas di alimentazione siano quelle sopraccitate per poter avere il massimo rendimento dei bruciatori.

Pressioni mbar = 1 millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimetri di colonna d'acqua)
Potenza = 1 kW = 860 kcal = 3,6 MJ = 3412 BTU

6 ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO

6.1 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Togliere l'apparecchiatura dall'imballo e posizionarla sempre sotto una cappa di aspirazione.
- L'allacciamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato sempre mediante tubazioni rigide in acciaio zincato o rame.
- Se l'apparecchiatura viene installata a parete, a contatto con materiale infiammabile, occorre interporre tra apparecchiatura e parete uno strato di materiale isolante resistente al calore, oppure lasciare uno spazio di 200 mm tra apparecchiatura e parete.
- L'impianto a gas a monte dell'apparecchiatura, così pure le caratteristiche dei locali nei quali viene installata l'apparecchiatura, devono rispondere alle norme in vigore.

6.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI

- Norme UNI-CIG 8723, circolare M.I. n° 68 del 25/11/69 e varianti.
- Norme prevenzione infortuni.
- Applicare sempre un rubinetto di intercettazione fra ogni apparecchiatura e la tubazione di allacciamento del gas.
- Verificare che l'aerazione dei locali sia sufficiente durante il funzionamento dell'apparecchiatura, considerando che la quantità di aria necessaria alla combustione è di 2 m^3/h di aria per ogni kW di potenza installata.

6.3 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "A"

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione.
Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabella dati tecnici) come apparecchi a gas di tipo A non previste per essere collegate ad un condotto naturale di scarico dei prodotti della combustione.
Tali apparecchi devono scaricare in apposite cappe, o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore a quanto richiesto, V. tabella 1, maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

6.4 CONTROLLO PERDITE GAS

- Ad installazione avvenuta, è necessario controllare che non ci siano perdite di gas sulle giunzioni delle tubazioni, mediante soluzione di acqua saponata; eventuali perdite verranno segnalate da bolle di schiuma. Non adoperare mai fiamme per controllare eventuali perdite.
- Con l'apparecchiatura pronta per l'uso, controllare che non ci siano perdite di gas, verificando sul contatore, se inserito (per un periodo di 30 minuti), che non ci sia passaggio e consumo di gas.

7 MANUTENZIONE

La manutenzione è ridotta al minimo, per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature. Tuttavia, si consiglia di far controllare gli impianti da personale qualificato, almeno due volte l'anno.

N.B.: il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errata installazione, cattiva manutenzione, manomissioni, usi impropri e dal mancato rispetto delle norme antinfortunistiche di prevenzione incendi e di sicurezza per gli impianti a gas.

7.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS – FORNELLONE A PAVIMENTO

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas secondo quanto indicato nella tabella caratteristiche posta in prossimità dell'entrata gas sull'apparecchiatura. Per funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

- La trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato

- gli ugelli per GPL sono in dotazione e sono contenuti in un sacchetto di nylon

- Sostituzione ugelli bruciatori (fig.1):
  togliere il pannello anteriore(2) Aprire del tutto la boccola regolazione aria (13) e sotituire gli ugelli (12).
  Posizionare la boccola regolazione aria (13) alla distanza prevista sulla tabella dati tecnici in funzione del tipo di gas (Fig. 3)

- Regolazione del minimo:
  togliere la manopola (8) del rubinetto, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (6) dei rubinetti (5) fino ad ottenere il minimo desiderato.

- Pressione di alimentazione:
  deve essere quella prescritta sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchio e sul libretto istruzioni (vedi tabella DATI TECNICI). Controllare la pressione di alimentazione inserendo un tubo di gomma con un manometro ad acqua o similare nella presa di pressione (49) saldata sulla rampa (3) togliendo la vite (4). A controllo avvenuto riavvitare a tenuta la vite. Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

7.2 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO

Rubinetto in sicurezza (5):
Togliere il pannello anteriore (2), svitare i raccordi (9-17) dalla rampa, svitare la termocoppia (16), sostituire il rubinetto.

Termocoppia (16):
Svitare il raccordo dal rubinetto (5), svitare i dadi di fissaggio del supporto termocoppia (15), sostituire la termocoppia.

8 ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Accensione dei bruciatori fornellone a pavimento

8.1 ACCENSIONE PILOTA

Spingere la manopola (8) e girarla in senso antiorario fino alla posizione pilota ✷ (simbolo scintilla). Premere la manopola e accendere il bruciatore pilota con una fiamma. Tenere premuta la manopola per 10-15 secondi, quindi rilasciarla. Verificare l'accensione. Se l'accensione non è avvenuta, ripetere l'operazione.

8.2 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORE PRINCIPALE

Dalla posizione pilota ✷ girare la manopola ancora in senso antiorario fino alla posizione di massima 🔥 (simbolo grande). Il bruciatore si accenderà automaticamente. Ruotando ancora la manopola in senso antiorario fino alla posizione 🔥 (simbolo piccolo) il bruciatore funzionerà al minimo. Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione ✷ . Per cui rimarrà acceso soltanto il bruciatore pilota.

8.3 SPEGNIMENTO TOTALE FORNELLONE

Per spegnere totalmente l'apparecchiatura, premere la manopola nella posizione ✷ e ruotarla in senso orario fino alla posizione ● (chiuso).

9 MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA

Prima di effettuare le operazioni di manutenzione, disinserire l'erogazione del gas

9.1 MANUTENZIONE

La manutenzione è ridotta al minimo per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature.
Tuttavia si consiglia di far controllare gli impianti da un tecnico qualificato almeno due volte l'anno:

- Rubinetti di comando: ogni 6 – 12 è bene farli controllare e ingrassare da un tecnico qualificato.

9.2 PULIZIA E CURA

Per un corretto funzionamento del bruciatore, pulire periodicamente i fori di uscita fiamme. Inoltre provvedere frequentemente alla pulizia della griglia appoggio pentole, del supporto griglia e del cassetto raccolta grassi. Pulire le superfici in acciaio inox con un panno umido oppure con acqua e sapone, se vengono usati detersivi questi non devono contenere sostanze CLORATE o ABRASIVE, quindi lavare con acqua ed asciugare con cura.

9.2.1 Comportamento in caso di non utilizzo per lunghi periodi

- Disinserire inanzittutto l'erogazione del gas;
- Pulire a fondo l'apparecchio in base alle istruzioni;
- In caso di guasti, spegnere l'apparecchio ed avvisare il servizio assistenza.

10 TAVOLE ESPLOSI PARTI FUNZIONALI FORNELLONE A PAVIMENTO

MOD. FPG/55

FIG. 1
BILD 1

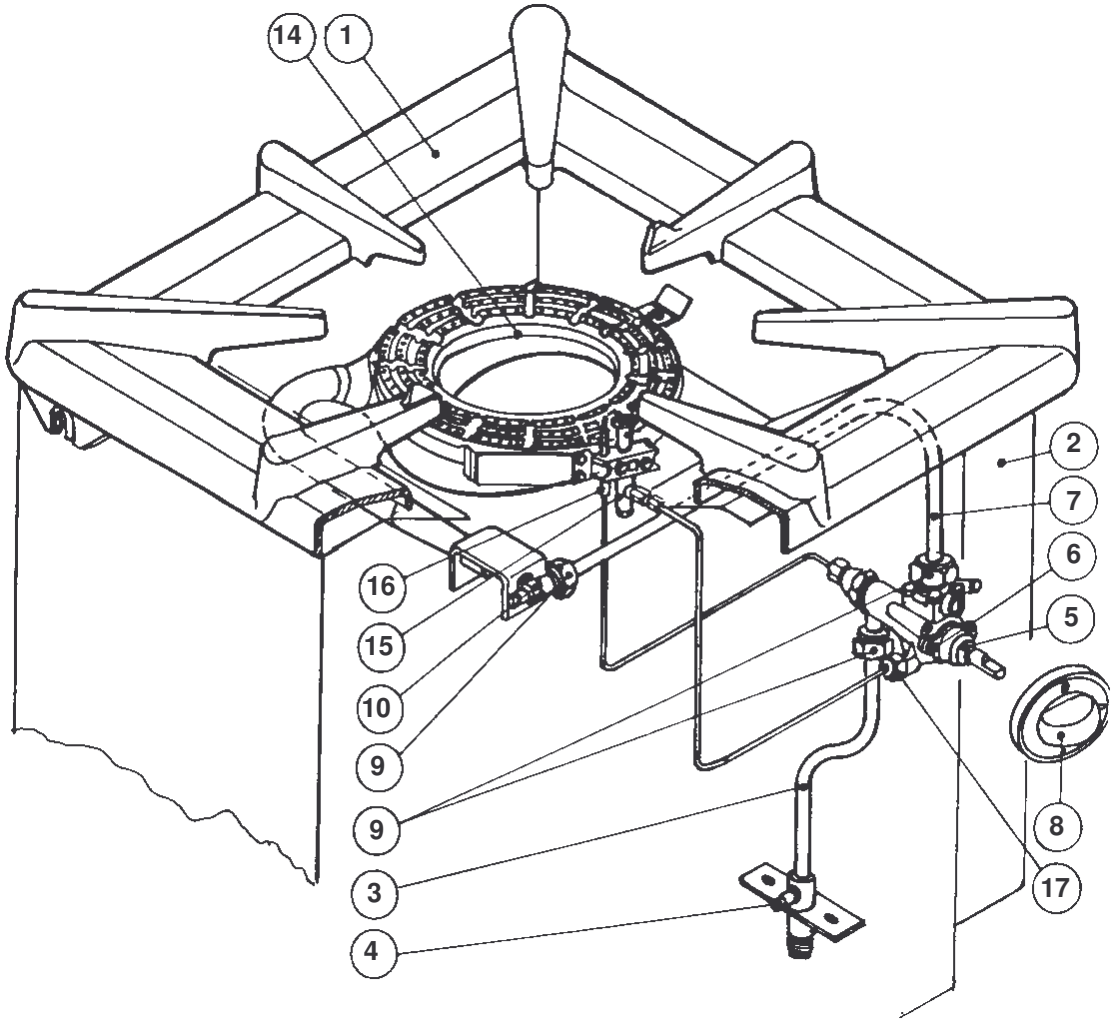
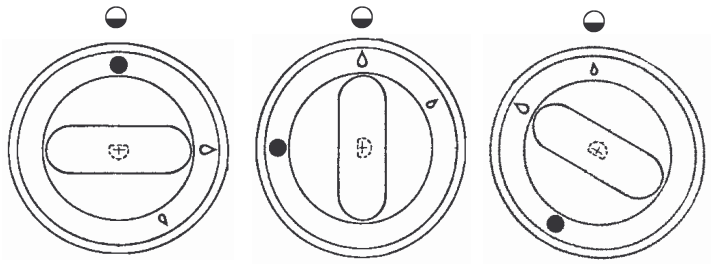


FIG. 2
BILD 2



CHIUSO
FERME'
GESCHLOSSEM
CLOSED
DICHT

MAX
LAAG

MIN
HOOG

FIG. 3
BILD 3